BOMBOM NA TRAVESSA SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

790 g de leite condensado

300 ml de leite

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 gemas

300 g de chocolate meio amargo derretido

200 g de creme de leite

400 g de morangos inteiros

MODO DE PREPARO

Em uma panelinha, adicione o leite condensado, o leite, a baunilha e as gemas (passadas pela peneira).

Leve ao fogo baixo, cozinhe até obter um creme espesso e deixe esfriar.

Disponha os morangos na travessa, cubra com o creme de baunilha e refrigere por 2 horas.

Misture o chocolate com o creme de leite, disponha a ganache sobre o creme branco e refrigere por mais 2 horas antes de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19441-bombom-na-travessa-super-facil.html